

English

Important instructions for cleaning and maintaining your product

To ensure your product lasts a long time and works optimally, please read the following instructions carefully for cleaning and maintenance. Non-stick coatings are durable, but they can show signs of wear if not used and cared for properly. Scratches, abrasive cleaners, aggressive descaling liquids, and storing the device with a closed, damp lid can all cause wear on the coating.

Cleaning:

To clean the coated part, simply rub it with kitchen paper or a towel. A thin layer of fat or cooking oil is good for the coating.

Cooking Chamber:

- Clean the cooking chamber with hot water and a non-abrasive sponge. If needed, use dishwashing liquid.
- Before storing the device with its lid closed, make sure the cooking chamber is completely dry. Otherwise, stains may appear on the surface. Alternatively, store the device with its lid open.

Accessories:

- Gently rinse the accessories by hand.
- All cooking accessories are dishwasher safe. However, cleaning in the dishwasher can damage the non-stick coating over time. If cleaning in the dishwasher, make sure the detergent is not abrasive and has a low salt concentration. Always open the dishwasher door for ventilation and drying at the end of the cycle.

Descaling:

- Wipe off the chamber after each use with a wet towel to minimize the buildup of limescale.
- For descaling, always use the Philips Espresso machine descaler CA6700. If this is not available in your region, citrus acid is a good alternative.
- Do not use descaling liquids based on sulfuric acid, hydrochloric acid, sulfamic or acetic acid (vinegar) as they may damage your appliance and not dissolve the limescale properly.

Coating maintenance:

If you have carefully cleaned or descaled the coated cooking chamber and accessories, it is beneficial to apply a thin layer of fat or cooking oil.

Use a few drops of neutral and heat-resistant vegetable oil, such as refined sunflower oil or refined rapeseed oil, and evenly spread it over the whole coated surface using a kitchen paper towel or other dry cloth.

For more detailed information and guidance on cleaning, rinsing, and descaling, please refer to:

- The User Manual and Frequently Asked Questions/Troubleshooting section on the Philips support page at **www.philips.com/support**
- Videos and How-to Articles in the NutriU app (**www.philips.com/nutriu**).

Bahasa Indonesia

Petunjuk pnting untuk membersihkan dan merawat produk Anda

Untuk memastikan produk tahan lama dan bekerja optimal, baca petunjuk pembersihan dan perawatan berikut dengan saksama. Lapisan anti lengketnya tahan lama, tetapi dapat menunjukkan tanda-tanda pengikisan jika tidak digunakan dan dirawat dengan benar. Goseran, pembersih abrasif, cairan pembersih kerak yang keras, dan menyimpan perangkat dalam posisi tertutup dan lembap dapat menyebabkan lapisan terkikis.

Membersihkan:

Untuk membersihkan bagian berpelapis, cukup seka dengan tisu dapur atau handuk. Lapisan tipis lemak atau minyak goreng dapat menjaga lapisan tersebut.

Ruang Memasak:

- Bersihkan ruang memasak dengan air panas dan spon non-abrasif. Jika perlu, gunakan cairan pencuci piring.
- Sebelum menyimpan perangkat dengan posisi tertutup, pastikan ruang memasak sudah benar-benar kering. Jika tidak, noda dapat muncul pada permukaan. Atau, simpan perangkat dengan tutup dalam posisi terbuka.

Aksesori:

- Bilas aksesori secara perlahan menggunakan tangan.
- Semua aksesori memasak aman dicuci dalam mesin cuci piring. Namun, membersihkan dengan mesin cuci piring dapat merusak lapisan anti lengket seiring waktu. Jika membersihkan dengan mesin cuci piring, gunakan deterjen non-abrasif yang lembut dan memiliki konsentrasi garam rendah. Selalu buka pintu pencuci piring untuk ventilasi dan pengeringan di akhir siklus.

Membersihkan kerak:

- Seka ruang setiap kali selesai digunakan dengan handuk basah untuk meminimalkan penumpukan kerak.
- Untuk membersihkan kerak, selalu gunakan pembersih kerak C6700 untuk mesin Philips Espresso. Jika tidak tersedia di wilayah Anda, asam jeruk (asam sitrat) merupakan alternatif yang baik.
- Jangan gunakan cairan pembersih kerak berbahan dasar asam sulfat, asam klorida, asam sulfat, atau asam asetat (cuka) karena dapat merusak alat dan tidak menghilangkan kerak dengan benar.

Memelihara lapisan:

Jika Anda telah dengan hati-hati membersihkan atau membersihkan kerak di ruang memasak dan aksesorinya, kami menyarankan agar Anda mengoleskan lapisan tipis lemak atau minyak goreng.

Gunakan beberapa tetes minyak sayur yang netral dan tahan panas, seperti minyak bunga matahari atau minyak rapa olahan, dan oleskan secara merata ke seluruh permukaan berpelapis menggunakan tisu dapur atau kain kering lainnya.

Untuk informasi dan panduan selengkapnya tentang pembersihan, pembilasan, dan pembersihan kerak, lihat:

- Buku Petunjuk Pengguna dan bagian pertanyaan Umum/Pemecahan masalah pada halaman dukungan Philips di **www.philips.com/support**
- Video dan Artikel Panduan di aplikasi NutriU (**www.philips.com/nutriu**).

한국어

제품 세척 및 유지관리에 대한 중요 지침

제품을 오래 사용하고 최적의 성능을 발휘하도록 하려면 다음 청소 및 유지관리 지침을 주의 깊게 읽으십시오.
논스틱 코팅은 내구성이 뛰어나지만 제대로 사용하고 관리하지 않으면 마모의 흔적이 나타날 수 있습니다. 긁힘, 연마성 세제, 강력한 석회질 제거제, 젓은 뚜껑을 닫은 채로 장치 보관하기 모두 코팅이 마모되는 원인이 될 수 있습니다.

세척:

코팅된 부품을 청소하려면 키친 타올 등으로 문지르면 됩니다. 지방이나 식용유를 얇게 바르면 코팅에 좋습니다.

조리 챔버:

- 조리 챔버를 따뜻한 물과 부드러운 스펀지로 세척하십시오. 필요한 경우 세제를 사용하십시오.
- 뚜껑을 닫은 상태로 보관하기 전에 조리 챔버가 완전히 건조되었는지 확인하십시오. 그렇지 않으면 표면에 얼룩이 생길 수 있습니다. 또는 뚜껑을 연 상태로 장치를 보관하십시오.

액세서리:

- 액세서리는 손으로 부드럽게 행구십시오.
- 모든 조리용 액세서리는 식기세척기로 세척할 수 있습니다. 하지만 식기세척기로 세척하면 시간이 지나면서 논스틱 코팅이 손상될 수 있습니다. 식기세척기로 세척할 경우, 연마성이 없고 염분 농도가 낮은 세제를 사용하십시오. 과정이 끝나면 항상 식기세척기 도어를 열어 통풍이 잘 되게 건조하십시오.

석회질 제거:

- 사용 후에는 항상 젓은 타올로 챔버를 닦아 석회질이 쌓이지 않도록 하십시오.
- 석회질을 제거할 때는 항상 필립스 에스프레소 머신 석회질 제거제 CA6700을 사용하십시오. 해당 지역에서 석회질 제거제를 사용할 수 없는 경우 구연산이 좋은 대안이 될 수 있습니다.
- 황산, 염산, 숯판산 또는 초산(식초)을 함유한 석회질 제거제를 사용하면 제품이 손상되거나 석회질이 제대로 용해되지 않을 수 있으므로 사용하지 마십시오.

코팅 유지관리:

코팅된 조리 챔버와 액세서리를 조심스럽게 세척하거나 석회질을 제거한 경우 지방이나 식용유를 얇게 바르면 좋습니다.
정제된 해바라기유나 정제된 유채유와 같은 중성 및 내열성 식물성 식용유를 몇 방울 떨어뜨린 다음 키친 타올이나 기타 마른 천을 사용하여 코팅된 표면 전체에 고르게 펴 바릅니다.

세척, 헹굼, 석회질 제거에 대한 자세한 내용과 안내는 다음을 참조하십시오.

- 필립스 지원 페이지(**www.philips.com/support**)에서 사용 설명서 및 자주 묻는 질문/문제 해결 섹션을 참조하십시오.
- NutriU 앱의 비디오 및 방법 자료(**www.philips.com/nutriu**).

Bahasa Malaysia

Arahan penting untuk membersihkan dan menyelenggara produk anda

Untuk memastikan produk anda tahan lama dan berfungsi dengan optimum, sila baca arahan berikut dengan teliti untuk pembersihan dan penyelenggaraan. Salutan tidak melekat adalah tahan lasak tetapi salutan ini boleh menunjukkan tanda-tanda lusuh jika tidak digunakan dan dijaga dengan baik. Calar, pelelas, cecair penyahkerak yang agresif dan penyimpanan peranti dengan tudung yang tertutup dan lembap boleh menyebabkan kehausan pada salutan.

Pembersihan:

Untuk membersihkan bahagian yang bersalut, gosok permukaan tersebut menggunakan tisu dapur atau tuala. Lapisan lemak atau minyak masak yang nipis adalah sesuai untuk salutan.

Ruang Memasak:

- Bersihkan ruang memasak dengan air panas dan span yang tidak melelas. Jika perlu, gunakan cecair pencuci.
- Sebelum menyimpan peranti dengan tudung yang ditutup, pastikan ruang memasak telah kering sepenuhnya. Jika tidak, kesan kotoran mungkin kelihatan pada permukaan. Sebagai alternatif, simpan peranti dengan tudungnya terbuka.

Aksesori:

- Bilas aksesori dengan tangan secara perlahan.
- Semua aksesori boleh dicuci menggunakan mesin basuh pinggan mangkuk. Walau bagaimanapun, lama-kelamaan pencucian aksesori di dalam mesin basuh pinggan mangkuk boleh merosakkan salutan tidak melekat. Jika anda membersihkan aksesori menggunakan mesin basuh pinggan mangkuk, pastikan detergen yang digunakan tidak melelas dan mempunyai kepekatan garam yang rendah. Sentiasa buka pintu mesin basuh pinggan mangkuk untuk pengudaraan dan pengeringan setelah kitaran selesai.

Penyahkerakan:

- Bersihkan ruang selepas setiap kali digunakan dengan tuala yang lembap untuk mengurangkan pembentukan kerak.
- Untuk menyahkerak, sentiasa gunakan mesin penyahkerak Espresso Philips CA6700. Jika mesin penyahkerak ini tidak tersedia di rantau anda, asid sitrus adalah alternatif yang sesuai.
- Jangan gunakan cecair penyahkerak berasaskan asid sulfurik, asid hidroklorik, asid sulfamik atau asid asetik (cuka) kerana bahan ini boleh merosakkan perkakas anda dan tidak menanggalkan kerak dengan baik.

Penyelenggaraan salutan:

Jika anda telah membersihkan atau menyahkerak ruang memasak dan aksesori bersalut dengan teliti, penyapuan satu lapisan lemak atau minyak masak yang nipis boleh membantu memelihara salutan.

Gunakan beberapa titik minyak sayur yang neutral dan tahan haba seperti minyak bunga matahari bertapis atau minyak biji sesawi bertapis dan ratakannya di atas keseluruhan permukaan bersalut menggunakan tisu dapur atau kain lain yang kering.

Untuk maklumat dan panduan yang lebih terperinci tentang pembersihan, pembilasan dan penyahkerakan, sila rujuk:

- Manual Pengguna dan bahagian Soalan Lazim/Penyelesaian Masalah pada halaman sokongan Philips di **www.philips.com/support**
- Video dan Artikel Cara Penggunaan dalam aplikasi NutriU (**www.philips.com/nutriu**).

ภาษาไทย

คำแนะนำที่สำคัญสำหรับการทำความสะอาดและบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์ของคุณ

เพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ของคุณมีอายุการใช้งานยาวนานและทำงานได้ดีที่สุด โปรดอ่านคำแนะนำต่อไปนี้อย่างละเอียดสำหรับการทำความสะอาดและบำรุงรักษา
สารเคลือบกันติดมีอายุยาวนาน แต่สามารถแสดงร่องรอยการสึกหรอได้หากไม่ได้ใช้และดูแลอย่างเหมาะสม
รอยขีดข่วน น้ำยาคleaningสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน น้ำยาขจัดคราบตะกอนที่รุนแรง และการเก็บอุปกรณ์โดยปิดฝาค์ที่เปียกชื้น ล้วนแต่ทำให้สารเคลือบสึกหรอได้

การทำความสะอาด:

ในการทำความสะอาดส่วนที่เคลือบ เพียงถูด้วยกระดาษเช็ดครัวหรือผ้าเช็ด ไม้ขัดหรือน้ำมันปรุงอาหารบาง ๆ ตัดต่อเคลือบผิว

ช่องปรุงอาหาร:

- ทำความสะอาดช่องปรุงอาหารด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน หากจำเป็น ให้ใช้น้ำยาล้างจาน
- ก่อนจัดเก็บอุปกรณ์โดยปิดฝา ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องปรุงอาหารแห้งสนิท มิฉะนั้นอาจเกิดคราบบนพื้นผิวได้ หรือจัดเก็บอุปกรณ์โดยเปิดฝาดไว้

อุปกรณ์เสริม:

- ค่อย ๆ ใช้มือล้างอุปกรณ์เสริม
- อุปกรณ์เสริมการปรุงอาหารทั้งหมดสามารถนำเข้าเครื่องล้างจานได้ อย่างไรก็ตาม การทำความสะอาดในเครื่องล้างจานอาจทำให้สารเคลือบกันติดเสียหายเมื่อเวลาผ่านไป หากทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผงซักฟอกไม่มีฤทธิ์กัดกร่อนและมีความเข้มข้นของเกลือต่ำ เปิดประตูเครื่องล้างจานทุกครั้งเพื่อระบายอากาศและทำให้แห้งเมื่อสิ้นสุดรอบล้าง

การขจัดคราบตะกอน:

- เช็ดช่องด้วยผ้าเปียกทุกครั้งหลังใช้งานเพื่อลดการสะสมของตะกอน
- สำหรับการขจัดตะกอน ให้ใช้เครื่องขจัดตะกอนของเครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซ่ Philips รุ่น CA6700 เสมอ หากไม่มีในภูมิภาคของคุณ การใช้กรดซิตริกเป็นทางเลือกที่ดี
- ห้ามใช้น้ำยาขจัดคราบตะกอนที่มีส่วนผสมของกรดซิลิฟวริก กรดไฮโดรคลอริก กรดซัลฟามิกหรือกรดอะซิติก (น้ำส้มสายชู) เนื่องจากอาจทำให้อุปกรณ์ของคุณเสียหายและไม่สามารถละลายตะกอนได้อย่างเหมาะสม

การบำรุงรักษาสารเคลือบ:

หากคุณทำความสะอาดหรือขจัดคราบตะกอนช่องปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริมอย่างระมัดระวังแล้ว การทาไขมันหรือน้ำมันปรุงอาหารบาง ๆ จะเป็นประโยชน์

ใช้น้ำมันพืชที่เป็นกลางและอุณหภูมิ 3-2 หยด เช่น น้ำมันดอกทานตะวันกลิ่นหรือน้ำมันเปรี๊ตกลับ แล้วทากลีให้ทั่วทั้งพื้นผิวเคลือบโดย

ใช้กระดาษทำความสะอาดในครัวหรือผ้าแห้งอื่น

สำหรับข้อมูลโดยละเอียดเพิ่มเติมและคำแนะนำเกี่ยวกับการทำความสะอาด การล้างน้ำ และการขจัดคราบตะกอน โปรดดูที่:

- ส่วนคู่มือผู้ใช้และคำถามที่พบบ่อย/การแก้ไขปัญหาในหน้าฝ่ายสนับสนุนของ Philips ที่ **www.philips.com/support**
- วิดีโอและบทความเชิงปฏิบัติในแอป NutriU (**www.philips.com/nutriu**)

Tiếng Việt

Hướng dẫn quan trọng về vệ sinh và bảo trì sản phẩm

Để đảm bảo sản phẩm của bạn bền lâu và hoạt động tối ưu, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn vệ sinh và bảo trì sau đây. Lớp tráng chống dính bền, nhưng chúng có thể có dấu hiệu bị mòn nếu không được sử dụng và bảo quản đúng cách. Các vết trầy xước, chất tẩy rửa ăn mòn, chất lỏng tẩy cặn mạnh và cất giữ thiết bị bằng nắp đậy kín, sấy ướt đều có thể gây mòn lớp tráng.

Vệ sinh:

Để vệ sinh phần tráng phủ, chỉ cần chà bằng giấy ăn hoặc khăn lau. Dính một lớp mỡ hoặc lớp dầu ăn mỏng sẽ tốt cho lớp tráng.

Khoang nấu:

- Làm sạch khoang nấu bằng nước nóng và miếng bọt biển mềm. Sử dụng nước rửa chén, nếu cần.
- Trước khi cất giữ thiết bị với nắp đóng kín, đảm bảo khoang nấu khô hoàn toàn. Nếu không, vết bẩn có thể xuất hiện trên bề mặt. Ngoài ra, nếu cất giữ thiết bị với nắp mở.

Phụ kiện:

- Nhẹ nhàng rửa các phụ kiện bằng tay.
- Tất cả các phụ kiện nấu ăn đều có thể rửa được trong máy rửa chén. Tuy nhiên, máy rửa chén có thể làm hỏng lớp tráng chống dính theo thời gian. Nếu làm sạch trong máy rửa chén, hãy đảm bảo sử dụng chất tẩy rửa không gây ăn mòn và có nồng độ muối thấp. Luôn mở cửa máy rửa chén để thông gió và sấy khô khi kết thúc chu trình.

Tẩy cặn:

- Dùng khăn ướt lau sạch khoang nấu sau mỗi lần sử dụng để giảm thiểu tích tụ cặn vôi.
- Để tẩy cặn, hãy luôn sử dụng Dung dịch tẩy cặn máy pha cà phê espresso CA6700 của Philips. Nếu dung dịch này không có bán ở khu vực của bạn, bạn có thể sử dụng axit citric.
- Không được sử dụng chất lỏng tẩy cặn gốc axit sunfuric, axit clohydric, axit sulfamic hoặc axit axetic (giấm) vì chúng có thể làm hỏng thiết bị của bạn và không hòa tan cặn vôi đúng cách.

Bảo dưỡng lớp tráng:

Nếu bạn đã làm sạch hoặc tẩy cặn cẩn thận khoang nấu có lớp tráng và các phụ kiện, bạn nên bôi một lớp mỡ hoặc lớp dầu ăn mỏng.

Sử dụng một vài giọt dầu thực vật trung tính và chịu nhiệt, chẳng hạn như dầu hướng dương tinh chế hoặc dầu hạt cải tinh chế, sau đó dùng khăn giấy nhà bếp hoặc miếng vải khô khác thoa đều dầu lên toàn bộ bề mặt được tráng.

Để biết thêm thông tin chi tiết về hướng dẫn về vệ sinh, rửa và tẩy cặn, vui lòng tham khảo:

- Phần Sách hướng dẫn sử dụng và Câu hỏi thường gặp/Khắc phục sự cố trên trang web hỗ trợ của Philips tại **www.philips.com/support**
- Các video và bài viết Hướng dẫn trong ứng dụng NutriU (**www.philips.com/nutriu**).

فارسی

دستورالعمل‌های مهم برای تمیز کردن و مراقبت از محصول

برای اطمینان از طولانی شدن عمر دستگاه و عملکرد بهینه آن، دستورالعمل‌های زیر را برای تمیز کردن و مراقبت از دستگاه به دقت مطالعه کنید. روکش‌های نچسب بادوام هستند، ولی اگر درست استفاده نشده و از آنها به طور صحیح نگهداری نشود، ممکن است نشانه‌های ساییدگی در آنها پدیدار شود. خراشیدگی، مواد شوینده خورنده، مایعات رسوب‌زدایی قوی و نگهداری دستگاه با درب بسته و خیس، همگی می‌توانند باعث سایش روکش شوند.

تمیز کردن:

برای تمیز کردن روکش، از یک حوله یا دستمال آشپزخانه استفاده کنید یک لایه نازک چربی یا روغن پخت و پز برای روکش مناسب است.

قابلمه پخت:

- داخل قابلمه پخت را با آب داغ و یک اسفنج نرم تمیز کنید. در صورت لزوم از مایع ظرفشویی استفاده کنید.
- قبل از نگهداری دستگاه با درب بسته، مطمئن شوید قابلمه پخت کاملاً خشک باشد. در غیر اینصورت ممکن است روی سطح آن لکه ظاهر شود. یا می‌توانید دستگاه را با درب باز نگهداری کنید.

لوازم جانیی:

- آرام لوازم جانیی را با دست بشویید.
- همه لوازم پخت قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند. با این حال، شستن در ماشین ظرفشویی می‌تواند پس از مدتی به روکش نچسب آسیب بزند. اگر در ماشین ظرفشویی می‌شوید، مطمئن شوید ماده شوینده از نوع خورنده نباشد و غلظت نمک آن کم باشد. همیشه بعد از شستشو، درب ظرفشویی را برای تهویه و خشک شدن باز بگذارید.

رسوب‌زدایی:

- بعد از هر استفاده، قابلمه را با یک حوله مرطوب تمیز کنید تا تشکیل رسوب به حداقل برسد.
- برای رسوب‌زدایی، همیشه از رسوب‌زدای دستگاه Philips Espresso CA۶۷۰۰ استفاده کنید. اگر در دسترس نیست، اسید میوه جایگزین خوبی است.
- از مایعات رسوب‌زدا که پایه اسید سولفوریک، اسید کلریدریک، سولفامیک یا اسید استیک (سرکه) استفاده نکنید زیرا ممکن است به دستگاه شما آسیب برسانند و رسوب آهک را به درستی حل نکنند.

مراقبت از روکش:

بعد از آنکه قابلمه پخت را با دقت تمیز یا رسوب‌زدایی کردید، بهتر است یک لایه نازک چربی یا روغن پخت و پز به کف قابلمه بریزید.

از چند قطره روغن گیاهی خنثی و مقاوم در برابر حرارت، مانند روغن آفتابگردان تصفیه شده یا روغن کلزا تصفیه شده استفاده کنید و با استفاده از یک دستمال کاغذی آشپزخانه یا پارچه خشک دیگر، آن را به طور یکنواخت روی تمام سطح روکش پخش کنید.

برای راهنمای و اطلاعات دقیق‌تر درباره تمیز کردن، آبکشی کردن و رسوب‌زدایی، مراجعه کنید به:

- راهنمای کاربر و بخش عیب‌یابی/پرستش‌های متداول در صفحه پشتیبانی Philips در **www.philips.com/support**
- فیلم‌ها و مقالات راهنما در برنامه Nutri (www.philips.com/nutriu).

العربية

تعليمات مهمة لتنظيف منتجك وصيانته

لضمان استمرار منتجك لفترة طويلة وعمله على النحو الأمثل، يرجى قراءة تعليمات التنظيف والصيانة التالية بعناية. يتميز الطلاء المانع للالتصاق بأنه دائم، ولكن قد تظهر علامات التآكل عليه إذا لم يتم استخدامه والعناية به بشكل صحيح. قد تسبب الخدوش والمنظفات الكاشطة والسوائل القوية إلزالة الترسبات وتخزين الجهاز مع غطاء رطب مغلق في تآكل الطلاء.

التنظيف:

لتنظيف الجزء المطلي، امركه ببساطة بورق المطبخ أو منشفة. وتُعد طبقة رقيقة من الدهون أو زيت الطهي مفيدة للطلاء.

حجرة الطهو:

- نظف حجرة الطهو بمياه ساخنة وإسفنجية غير كاشطة. وإذا لزم الأمر، استخدم سائل غسل الأطباق.
- قبل تخزين الجهاز بغطاء مغلق ، تأكد من أن حجرة الطهو جافة بالكامل. بخلاف ذلك، قد تظهر البقع على السطح. وبدلاً من ذلك، قم بتخزين الجهاز مع فتح الغطاء.

الملحقات:

- اغسل الملحقات بلطف باليد.
- يمكن غسل كل ملحقات الطهو في الجلاية بأمان. ومع ذلك، قد ن يؤدي التنظيف في الجلاية إلى تلف الطلاء المانع للالتصاق بمرور الوقت. وفي حالة التنظيف في الجلاية، تأكد من أن المنظف ليست كاشظا وأن تركيز ملح التنظيف منخفض. افتح باب الجلاية دائماً للتهوية والتجفيف في نهاية الدورة.

إزالة الترسبات الكلسية:

- امسح الحجرة بعد كل استخدام بمنشفة رطبة للحد من تراكم الترسبات الكلسية.
- من أجل إزالة الترسبات الكلسية، استخدم دائماً جهاز إزالة الترسبات الكلسية Espresso CA۶۷۰۰ من Philips. وإذا لم يكن هذا الجهاز متاحاً في منطقتك، فيعتبر حمض الحمضيات بديلاً جيداً.
- لا تستخدم سوائل إزالة الترسبات الكلسية التي تستند إلى حمض الكبريتيك أو حمض الهيدروكلوريك أو حمض السلفاميك أو حمض الأسيتيك (الخل) إذ قد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بالجهاز وعدم إزالة الترسبات الكلسية بشكل صحيح.

صيانة الطلاء:

إذا كنت قد نظفت حجرة الطهو والملحقات بعناية أو أزلت الترسبات الكلسية منها، فمن المفيد تطبيق طبقة رقيقة من الدهون أو زيت الطهي. استخدم بضع قطرات من الزيت النباتي المحايد المقاوم للحرارة، مثل زيت دوار الشمس المكرر أو زيت بذور اللفت المكرر، ووزعه بالتساوي على سطح الطلاء، بالكامل باستخدام ورق المطبخ أو منشفة أو أي قطعة قماش جافة أخرى.

لمزيد من المعلومات والإرشادات التفصيلية حول التنظيف والغسيل وإزالة الترسبات الكلسية، يرجى الرجوع إلى:

- دليل المستخدم وقسم الأسئلة الشائعة/استكشاف الأخطاء وإصلاحها على صفحة دعم Philips على **www.philips.com/support**
- مقاطع الفيديو والمقالات الإرشادية في تطبيق NutriU (www.philips.com/nutriu).

简体中文

清洁和保养产品的重要说明

为确保您的产品经久耐用并发挥最佳性能，请仔细阅读以下清洁和保养说明。不黏涂层经久耐用，但如果使用和保养不当，会出现磨损迹象。划痕、磨蚀性清洁剂、腐蚀性除垢液以及在产品处于潮湿状态下关闭盖子进行存放都会导致涂层磨损。

清洁方式：

要清洁涂层部分，只需用厨房纸或毛巾擦拭即可。可以涂上一层薄薄的油脂或食用油，这有助于保养涂层。

烹饪室：

- 用热水和非磨蚀性海绵清洁烹饪室。如有必要，请使用洗碗液。
- 在关闭盖子存放设备之前，请确保烹饪室完全干燥。否则，表面可能会出现污渍。或者，在存放设备时将其盖子打开。

配件：

- 用手轻轻冲洗配件。
- 所有烹饪配件均可用洗碗机清洗。但是，在洗碗机中清洗会逐渐损坏不黏涂层。如果要在洗碗机中清洗，请确保洗涤剂不具有磨蚀性且含盐度低。在清洗结束后，始终打开洗碗机门进行通风和干燥。

除垢方式：

- 每次使用后用湿毛巾擦拭腔室，以尽量减少水垢的沉积。
- 除垢时，请始终使用飞利浦浓缩咖啡机除垢剂 CA6700。如果您所在的地区不提供这种除垢剂，不妨用柠檬酸代替。
- 请勿使用基于硫酸、盐酸、氨基磺酸或醋酸（醋）的除垢液，因为它们可能会损坏您的设备并且无法有效溶解水垢。

涂层保养方式：

如果您已经仔细清洁了带涂层的烹饪室和配件并进行了除垢，那么涂上一层薄薄的油脂或食用油会有好处。

可以滴上几滴中性耐热植物油（例如精制葵花籽油或精制菜籽油），然后用厨房纸或其他干布将其均匀涂抹在整个涂层上。

如需查看有关清洁、冲洗和除垢的更多详细信息和指南，请参阅：

- 飞利浦支持页面上的用户手册和常见问题解答/故障排除部分，网址为：**www.philips.com/support**
- NutriU 应用程序中的视频和操作方法文章 (**www.philips.com/nutriu**)。

繁體中文

產品清潔與維護的重要指示

為確保您的產品持久耐用並發揮最佳效能，請仔細閱讀以下指示進行清潔與維護。防黏外層設計很耐用，但若未妥善使用和保養，可能會有磨損痕跡。刮痕、磨蝕性清潔劑、強力除垢液體，以及在收納裝置時蓋上潮濕蓋子，都可能會造成塗層磨損。

清潔：

若要清潔塗層零件，只需以廚房紙巾或毛巾擦拭即可。薄薄一層油脂或食用油對塗層有益。

烹調室：

- 以熱水和非磨蝕性海绵清潔烹調室。如有需要，請使用洗碗精。
- 將裝置蓋上蓋子進行收納之前，請先確定烹調室已完全乾燥。否則表面可能會出現汗漬。或者也可不蓋上裝置的蓋子進行收納。

配件：

- 用手輕輕沖洗配件。
- 所有烹調配件均可放入洗碗機清洗。然而，長時間使用洗碗機清潔可能會損壞防黏外層設計。若要以洗碗機清洗，請確定清潔劑不具磨蝕性且含鹽濃度低。循環結束時，請一律打開洗碗機門，以利通風和乾燥。

除垢：

- 每次使用後，請用濕毛巾擦拭烹調室，盡可能減少水垢堆積。
- 除垢時，請一律使用飛利浦義式咖啡機除垢劑 CA6700。若您的所在地區並未供應，也可以使用檸檬酸替代。
- 請勿使用含有硫酸、鹽酸、磺胺酸或醋酸（醋）的除垢液，因為這可能會損壞產品，並且無法妥善溶解水垢。

塗層維護：

若覆有塗層的烹調室及配件已仔細清潔或除垢，不妨塗上薄薄一層油脂或食用油，也很有幫助。

請將幾滴中性且耐熱的植物油（例如精煉葵花籽油或精煉菜籽油）滴在廚房紙巾或其他乾布上，然後均勻塗抹在整個塗層的表面。

如需有關清潔、沖洗和除垢的更多詳細資訊與指引，請參閱：

- 飛利浦支援頁面的使用手冊和常見問題集/疑難排解區段：**www.philips.com/support**
- NutriU 應用程式內的影片與教學文章 (**www.philips.com/nutriu**)。

